

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Pada Hidrolisis Tepung Tapioka dengan konsentrasi Asam Sulfat 0,5N, persen konversi terbesar terjadi pada menit ke -75 yaitu 12,47986 % dengan Konstanta Kecepatan reaksi yang diperoleh yaitu 0,000552313 menit^{-1} . Saat menggunakan konsentrasi Asam Sulfat 1N, persen konversi terbesar terjadi pada menit ke -75 yaitu 13,09608 % dengan Konstanta Kecepatan reaksi yang diperoleh yaitu 0,000611592 menit^{-1} .
2. Pada Hidrolisis Tepung Maizena dengan konsentrasi Asam Sulfat 0,5N, persen konversi terbesar terjadi pada menit ke -45 yaitu 11,12612 % dengan Konstanta Kecepatan reaksi yang diperoleh yaitu 0,000168565 menit^{-1} . Saat menggunakan konsentrasi Asam Sulfat 1N, persen konversi terbesar terjadi pada menit ke -75 yaitu 13,01082 % dengan Konstanta Kecepatan reaksi yang diperoleh yaitu 0,000544806 menit^{-1} .
3. Semakin besar persen konversi maka semakin banyak glukosa yang terbentuk dan Konstanta kecepatan reaksi yang diperoleh menunjukkan bahwa semakin besar konstanta kecepatan reaksi yang diperoleh maka akan meningkatkan kecepatan reaksi pembentukan glukosa.

5.2 Saran

Dari hasil penelitian disarankan untuk :

1. Menjaga dan memperhatikan suhu, karena bila temperatur terlalu tinggi glukosa yang terbentuk akan menjadi arang yang ditandai dengan menguningnya larutan.
2. Bila hidrolisis pati ini digunakan untuk pembuatan sirup glukosa, lebih baik menggunakan asam klorida, karena saat penetralan dengan menggunakan Natrium Hidroksida, garam yang dihasilkan tidak berbahaya bagi tubuh yaitu NaCl.